

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziazaphalta-panna-cotta-profesjonalna-mieszanka-do-wloskiego-deseru-0-8-kg-c-p-128.html>



HALTA PANNA COTTA - profesjonalna mieszanka do włoskiego deseru 0,8 KG

Cena brutto	42,50 zł
Cena netto	39,35 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5805
Kod producenta	5805
Kod EAN	8004172058052
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PROFESJONALNA MIESZANKA DO WŁOSKIEGO DESERU | HALTA PANNA COTTA 0,8 KG Producent: IPSA S.p.A.

Halta Panna Cotta to gotowa mieszanka w proszku stworzona z myślą o profesjonalnych cukierniach, restauracjach, lodziarniach i pasjonatach kuchni. Dzięki niej w szybki i prosty sposób przygotujesz klasyczny włoski deser o delikatnej, kremowej konsystencji i wyrafinowanym smaku. Wystarczy dodać mleko i śmietankę, zagotować i schłodzić - gotowe! Idealna baza do różnorodnych wariacji z dodatkiem owoców, sosów, variegato czy toppingów.

Smak i charakterystyka

Delikatny, aksamitny smak śmietanki z subtelną nutą wanilii - tak można opisać gotowy deser z tej mieszanki. Dzięki formule bez dodatku tłuszczów Halta Panna Cotta to czysta baza do kreatywnej obróbki.

Efekt końcowy: gładka, kremowa konsystencja, znana z najlepszych włoskich cukierni.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Gotowa mieszanka** - wystarczy dodać mleko i śmietankę
- **Szybkie przygotowanie** - tylko 1 minuta gotowania
- **Autentyczny włoski smak** - oryginalna receptura od IPSA
- **Kremowa konsystencja** - perfekcyjna baza do deserów na zimno
- **Opakowanie 0,8 kg** - 8 porcji po 100 g
- **Wszechstronne zastosowanie** - do deserów, bufetów, cateringu, monoporcji

ZASTOSOWANIE:

- Desery na zimno - idealna baza do klasycznej panna cotty
- Z dodatkami - doskonale komponuje się z owocami, sosami, musami i variegato
- W cukiernictwie - do monoporcji, tart i deserów warstwowych
- W gastronomii - szybki deser w restauracjach i hotelach
- W lodziarniach - jako dodatek do lodów i semifreddo

DOZOWANIE:

100 g Panna Cotta
500 g mleka 3,2%
500 g śmietanki 30%

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Rozpuść mieszankę Halta Panna Cotta w odpowiedniej ilości mleka i śmietanki.
2. Zagotuj, a następnie na lekkim ogniu mieszaj przez 1 minutę.
3. Pozostaw do lekkiego przestudzenia, ciągle mieszając.
4. Przelej do foremek, pucharków lub form deserowych.
5. Schłódź w lodówce, do całkowitego stężenia - najlepiej kilka godzin lub całą noc.
6. Podawaj udekorowane toppingiem lub variegato.

POJEMNOŚĆ:

800 g (8 x100 g)

SKŁADNIKI:

cukier, dekstroza, syrop glukozowy, jadalna żelatyna, skrobia, środek żelujący (karagen), aromat; może zawierać mleko; nie zawiera: jaj, tłuszczów utwardzonych

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	955 kJ / 230 kcal
tłuszcz	16,4 g
w tym kwasy nasycone	9,5 g
węglowodany	14,9 g
w tym cukry	11,9 g
błonnik	0,0 g
białko	5,6 g
sól	0,0 g

Receptura

Receptura na przygotowanie deseru z mieszanki Halta Panna cotta:

Składniki na jedną porcję (1 saszetka - 100 g):

- 100 g mieszanki Halta Panna Cotta
- 500 g pełnego mleka
- 500 g świeżej śmietanki mlecznej (najlepiej 30-36%)

Sposób przygotowania:

1. Wsyp zawartość 1 saszetki (100 g) do garnka.
2. Dodaj 500 g mleka i 500 g śmietanki.
3. Dokładnie wymieszaj, aż proszek się rozpuści.
4. Doprowadź do wrzenia, gotując przez 1 minutę, ciągle mieszając.
5. Zdejmij z ognia, lekko ostudź, nadal mieszając, by uniknąć kożucha.
6. Wlej do foremek, pucharków lub form silikonowych.
7. Wstaw do lodówki i schładzaj przez minimum 3 godziny.
8. Po zastygnięciu wyjmij z formy i podawaj - najlepiej z:

- toppingiem
- Variegato
- świeżymi owocami
- chrupiącą posypką lub kruszonką

Z jednej porcji uzyskasz ok. 1,1 kg gotowego deseru - około 10-12 porcji deserowych (w zależności od wielkości foremek).